

Universidad
Isabel I

Grado en Nutrición
Humana y Dietética

info@ui1.es (+34) 947 671 731





Universidad
Isabel I

Plan de estudios (pág. 6)





Presentación

El Grado en Nutrición Humana y Dietética es uno de los más novedosos en nuestra oferta de titulaciones.

El alumno adquirirá una excelente formación profesional que le capacitará para el desarrollo de actividades orientadas a la alimentación y a la nutrición de personas o colectivos desde diferentes ámbitos: consejo dietético, alimentación y nutrición en diferentes situaciones fisiológicas y patológicas, docencia, investigación, industria, restauración colectiva y salud pública, de acuerdo con los principios de protección y promoción de la salud, prevención de enfermedades y tratamiento dietético-nutricional.

Actualmente existe una amplia evidencia sobre la importancia de una nutrición adecuada para la prevención y/o tratamiento de enfermedades crónicas, como las enfermedades cardiovasculares, la diabetes mellitus tipo 2 y el cáncer, entre otras. Por tanto, resulta de vital importancia la formación universitaria de los dietistas-nutricionistas. Así, el alumno se formará en un ambiente científico y riguroso, que le proporcionará conocimientos sólidos en alimentación, nutrición y dietética.

Interesa destacar que el Grado a distancia en Nutrición y Dietética se encuentra fuertemente vinculado al Grado en Ciencias de la Actividad Física y del Deporte, llegando a constituir una unidad formativa de extraordinaria importancia para su aplicación en este segundo campo; este también se encuentra vinculado al Grado en Psicología, siendo estas tres titulaciones las que conforman nuestra Facultad de Ciencias de la Salud, que cuenta con un equipo docente e investigador de gran calidad y una infraestructura asistencial que permite impartir enseñanzas importantes relacionadas con la nutrición. Además, se establecen acuerdos con otras instituciones para completar la formación de nuestros alumnos.

Como en todos los grados online, la Universidad Isabel I ofrece asignaturas transversales específicas que distinguen nuestras titulaciones y que se encuentran al servicio del alumno. En primer curso, Aplicación de las TIC a la Práctica Profesional, Comunicación Profesional en Inglés y Técnicas de Comunicación Profesional; en segundo curso, Comunicación Científica en Inglés, y en cuarto curso, Valores Sociales y Deontología Profesional.





Convalidaciones y reconocimiento de créditos

Reconocimiento de créditos

Se entiende por reconocimiento la aceptación por una universidad de los créditos que, habiendo sido obtenidos en unas enseñanzas oficiales, en la misma u otra universidad, son computados en otras distintas a efectos de la obtención de un título oficial.

La experiencia laboral y profesional acreditada podrá ser también reconocida en forma de créditos que computarán a efectos de la obtención de un título oficial, siempre que dicha experiencia esté relacionada con las competencias inherentes a dicho título.

Consúltanos y realizaremos, según tu caso particular, un informe previo en el que te indicaremos el número de créditos reconocidos y el número de créditos pendientes para la obtención del Grado. Para ello, completa el formulario de preinscripción del Grado que deseas cursar, indicando que solicitas información acerca de este estudio y un orientador se pondrá en contacto contigo.

Equiparación con Formación Profesional

En nuestros Grados los alumnos que hayan cursado Formación Profesional Superior tendrán, como mínimo, los reconocimientos que establece la normativa legal para la convalidación de asignaturas, en las especialidades que proceda.





Salidas profesionales

La salida profesional preferente para el Grado online en Nutrición Humana y Dietética es el ejercicio de la profesión regulada de dietista-nutricionista en centros sanitarios de la red pública y privada.

Sin embargo, en la actualidad existen otras oportunidades laborales a las que pueden tener acceso los graduados en Nutrición Humana y Dietética, entre las cuales destacamos las siguientes:

- Industrias de elaboración de alimentos
- Supermercados y grandes superficies de alimentación
- Laboratorios de control de calidad de alimentos
- Empresas de asesoría-consultoría en materia de alimentación, nutrición y dietética
- Comedores colectivos, servicios de catering, hoteles, guarderías, colegios, residencias de la tercera edad
- Gimnasios y clínicas de estética e imagen personal
- Servicios públicos de información al consumidor
- Cursos de formación para la manipulación de alimentos
- Centros para la prevención y el tratamiento de los trastornos de la conducta alimentaria (anorexia nerviosa, bulimia nerviosa, trastorno por atracón...), en los que el dietista-nutricionista actúa como coadyuvante al tratamiento psiquiátrico
- Consultorio en parafarmacias y establecimientos de dietética
- Visitador médico y farmacéutico
- Docencia en Formación Profesional y en la Universidad
- Administraciones Públicas: nacional, autonómica, local y organismos internacionales; cuerpos y escalas B e inferiores





Plan de estudios

1º curso

2º curso

3º curso

4º curso

| | Asignatura | ECTS | Carácter |
|--------------|---|------|----------|
| 1º trimestre | Anatomía y fisiología humanas: sistema musculoesquelético | 6 | B |
| | Biología | 6 | B |
| | Comunicación Profesional en Inglés | 6 | OB |
| 2º trimestre | Aplicación de las TIC a la práctica profesional | 6 | B |
| | Anatomía y fisiología humanas: sistema cardiovascular, sistema respiratorio y sistema digestivo | 6 | B |
| | Bioquímica | 6 | B |
| 3º trimestre | Anatomía y fisiología humanas: sistema endocrino y sistema nervioso | 6 | B |
| | Química y Bioquímica Alimentarias | 6 | B |
| | Técnicas de Comunicación Profesional | 6 | OB |
| | Prácticas de Iniciación Profesional. Primer curso (anual) | 6 | OB |



Universidad
Isabel I

Plan de estudios

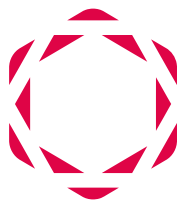
1º curso

2º curso

3º curso

4º curso

| | Asignatura | ECTS | Carácter |
|--------------|--|------|----------|
| 1º trimestre | Psicología y Nutrición | 6 | B |
| | Nutrición | 6 | OB |
| | Fisiopatología | 6 | B |
| 2º trimestre | Comunicación Científica en Inglés | 6 | OB |
| | Métodos Estadísticos para la Investigación | 6 | B |
| | Bromatología | 6 | OB |
| 3º trimestre | Tecnología de los Alimentos | 6 | OB |
| | Análisis de Alimentos | 6 | OB |
| | Nutrición Comunitaria | 6 | OB |
| | Prácticas de Iniciación Profesional. Segundo curso (anual) | 6 | OB |



Plan de estudios

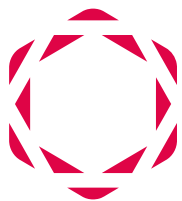
1º curso

2º curso

3º curso

4º curso

| | Asignatura | ECTS | Carácter |
|--------------|--|------|----------|
| 1º trimestre | Nutrición y Dietética Deportiva | 6 | OB |
| | Microbiología Alimentaria | 6 | OB |
| | Nutrición y Ciclo Vital | 6 | OB |
| 2º trimestre | Higiene y Seguridad de los Alimentos | 6 | OB |
| | Nutrición en la enfermedad y poblaciones con requerimientos especiales | 6 | OB |
| | Dietotecnia | 6 | OB |
| 3º trimestre | Tecnología Culinaria y Gastronómica | 6 | OB |
| | Seguridad Alimentaria | 6 | OB |
| | Dietoterapia | 6 | OB |
| | Prácticas de Iniciación Profesional. Tercer curso (anual) | 6 | OB |



Plan de estudios

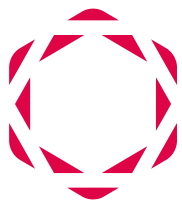
1º curso

2º curso

3º curso

4º curso

| | Asignatura | ECTS | Carácter |
|--------------|---|------|----------|
| 1º trimestre | Optativa 1 | 6 | OP |
| | Salud Pública | 6 | OB |
| | Valores Sociales y Deontología Profesional | 6 | OB |
| 2º trimestre | Optativa 2 | 6 | OP |
| | Prevención y Epidemiología | 6 | OB |
| | Interacción Fármaco-Nutriente y Fitoterapia | 6 | OB |
| 3º trimestre | Optativa 3 | 6 | OP |
| | Trabajo Fin de Grado (anual) | 9 | TFG |
| | Prácticas externas (anual) | 9 | PE |



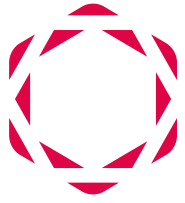
Plan de estudios

Menciones

MI - Mención en Ejercicio Físico y Entrenamiento

** Tanto el "Trabajo Fin de Grado" como las "Prácticas externas" tienen que estar relacionadas con la mención que se realice.*

| Materias | ECTS | Asignatura | Carácter | ECTS. |
|-------------------------|------|---|----------|-----------|
| Fisiología | 12 | Fisiología del ejercicio: Conceptos Básicos | OP | 6 |
| | | Fisiología del ejercicio: Integración | OP | 6 |
| Entrenamiento | 6 | Bases del acondicionamiento físico | OP | 6 |
| Prácticas profesionales | 9 | Prácticas externas | PE | 9 |
| Trabajo Fin de Grado | 9 | Trabajo Fin de Grado | TF | 9 |
| Total créditos | | | | 36 |



Plan de estudios

Menciones

M2 - Mención en Nutrición y Salud Pública: Educación al consumidor

** Tanto el "Trabajo Fin de Grado" como las "Prácticas externas" tienen que estar relacionadas con la mención que se realice.*

| Materias | ECTS | Asignatura | Carácter | ECTS. |
|--|------|--|----------|-----------|
| Nutrición basada en la evidencia científica | 6 | Nutrición basada en la evidencia científica | OP | 6 |
| Nuevas culturas alimentarias | 6 | Nuevas culturas alimentarias | OP | 6 |
| Estrategias de educación alimentaria y Nutricional | 6 | Estrategias de educación alimentaria y Nutricional | OP | 6 |
| Prácticas profesionales | 9 | Prácticas externas | PE | 9 |
| Trabajo Fin de Grado | 9 | Trabajo Fin de Grado | TF | 9 |
| Total créditos | | | | 36 |



Plan de estudios

Asignaturas optativas

| Asignatura optativa | ECTS | Trim. |
|--|------|-------|
| Fisiología del Ejercicio: conceptos básicos | 6 | 10 |
| Nutrición Basada en la Evidencia Científica | 6 | 10 |
| Trastornos de la Conducta Alimentaria | 6 | 10 |
| Fisiología del Ejercicio: integración | 6 | 11 |
| Nuevas Culturas Alimentarias | 6 | 11 |
| Nutrición Hospitalaria | 6 | 11 |
| Bases del Acondicionamiento Físico | 6 | 12 |
| Estrategias de Educación Alimentaria y Nutricional | 6 | 12 |
| Nutrición en patologías específicas | 6 | 12 |

Trim.: trimestre; B: básico; OB: obligatorio, OP: optativo; PE: prácticas externas; TFG: Trabajo Fin de Grado.



Información de acceso

Podrán acceder a los estudios universitarios oficiales de Grado los alumnos que cumplan alguno de los siguientes requisitos:

1. **Pau o selectividad.** Los estudiantes en posesión del título de bachiller que hayan superado la prueba de acceso a la universidad.
2. **Formación Profesional.** La posesión del título superior oficial o declarado equivalente, es suficiente para el ingreso a la universidad en cualquiera de los Grados.
3. **Títulos universitarios oficiales.** Si eres licenciado, diplomado, graduado o tienes un título académico específico declarado equivalente, podrás ampliar tus estudios con la obtención de un nuevo Grado.
4. **Alumnos de la Unión Europea o con Convenio Internacional.** Procedentes de universidades de Estados miembros de la Unión Europea o de otros Estados con los que España haya suscrito acuerdos internacionales que cumplan los requisitos exigidos en su respectivo país para el acceso a la universidad.
5. **Otros alumnos extranjeros** que hayan obtenido la homologación de sus estudios o, aquellos que sin haberla obtenido, se les reconozca un mínimo de 30 créditos.
6. **Mayores de 25 años.** Superada la prueba de acceso para mayores de 25 años.
7. **Mayores de 40 años.** Mediante la acreditación de experiencia laboral o profesional en relación con una enseñanza, siempre que no posean ninguna titulación académica habilitante para acceder a la universidad por otras vías y cumplan o hayan cumplido los 40 años de edad.
8. **Los estudiantes con estudios universitarios oficiales parciales españoles** que deseen ser admitidos y se les reconozca un mínimo de 30 créditos. De no ser reconocidos deberán incorporarse al proceso general de admisión que podrían ser cualquiera de los anteriores puntos citados.

